

Owner's Manual

Please read this manual carefully and thoroughly before operating this unit.

MH-6349EB
(ANTI BACTERIA)

Contents

विषय सूची

Contents / विषय सूची	2
Precautions / सावधानीयाँ	3 ~ 4
Unpacking & Installing / खोलना व स्थापित करना	5 ~ 6
Child Lock / चाईल्ड लॉक	7
Micro Power Cooking / मायक्रो पावर में पकाना	8
Micro Power Level / मायक्रो क्षमता स्तर	9
Two Stage Cooking / टु स्टेज कुकींग	10
Quick Start / तुरन्त शुरुआत	11
Various Cook Functions / विभिन्न कुक कार्यप्रणालिया	12
Grill Cooking / ग्रिल कुकिंग	13
Combination Cooking / कॉम्बीनेशन कुकिंग	14
Indian Cuisine / भारतीय व्यंजन	15 ~ 17
Snacks / स्नैक्स	18 ~ 20
Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द	20 ~ 23
Sweets Corner / स्वीट्स कॉर्नर	23 ~ 24
Breakfast / ब्रेकफास्ट	25 ~ 26
Utility Corner / सुविधा कॉर्नर	27
More or Less / कम या ज्यादा पकाना	28
Important safety instructions / महत्वपूर्ण सुरक्षापयोगी	29 ~ 30
Read carefully and keep for future reference / ध्यान से पढ़ें और भविष्य के लिए रखें	
Technical Specifications / Two recipes for starter / टेक्निकल स्पेसिफिकेशन / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन	31

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

सावधानी अत्याधिक सूक्ष्म तरंग ऊर्जा की सम्भावित नष्ट से बचाने के लिए ।

Precautions सावधानियाँ

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy. **It is important not to tamper with the safety interlocks.**

डोर प्रणाली में इंटरलॉक होने की वजह से आप दरवाजा खुला रख के नहीं चला सकते । ये सेफ्टी इंटरलॉक जब दरवाजा खुला होता है तब स्वयं अपने आप पकने की प्रक्रिया बन्द करते हैं । नही तो इससे मायक्रोवेव का अधिक स्पर्श में आ सकते हैं । इसलिए आप सेफ्टी इंटरलॉक के साथ छेड़खानी ना करें ।

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

अवन के फ्रंट सतह और डोर के बीच कोई वस्तु न रखें और न ही मैल या सफाई करने का कोई भी बची हुई वस्तु न जमाने दें ।

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

अवन का प्रयोग न करें यदि (1) दरवाजा मुड़ा हो (2) हिंज या लैच ढीला हो (3) डोर के बंद होने वाले सतह क्षतिग्रस्त हो ।

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

अवन की एडजस्टमेंट या मरम्मत कुशल सर्विस व्यक्ति से ही कराए ।

Warning/ चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

यह ध्यान रखें की पकाने का समय सही से निर्धारित किया जाए । जैसा कि ज्यादा पकाना आहार का आग पकड़ सकता है और साथ ही साथ आपके अवन को नष्ट कर सकता है ।

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

आपके अवन में तरल पदार्थ गर्म करते समय अमर को अधिक गर्म हो जाता है और बदल नहीं दिखाई देते हैं ।

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks./पतले गले वाले और सरल बाजू वाले बर्तनों का प्रयोग ना करें ।
- 2 Do not overheat./ज्यादा गरम नहीं करें ।
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time./बर्तन रखने से पहले उसमें तरल पदार्थ को घुमाईए और आधा पकने का समय होने के बाद फिर उसे घुमाए ।
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars). Be careful when handling the container./गर्म करने के बाद थोड़े समय के लिए वैसे ही रखें, उसे घुमाया हिलाए और उसका तपमान खाने से पहले देख लें ।
- 5 Clean the oven interior with a damp cloth after use./प्रयोग के बाद अवन की अन्दरूनी सतह साफ करें ।
- 6 Never operate the oven without Glass Tray & Roller rest / metal container as it may cause sparking./अवन का ग्लास ट्रे और रोलर रैस्ट के बिना प्रयोग ना करें जिससे स्पाकिंग हो सकती है ।

Warning/ चेतावनी

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

सूक्ष्म तरंगों द्वारा भोजन पकाये जाने के बाद कुछ समय के लिए ढककर अवश्य छोड़ दें । भोजन खाने से पहले उसके तापमान की जाँच आवश्यक करें । बच्चों के भोजन व दूध में विशेष सावधानी बरतें ।

Precautions

सावधानियाँ

How the Microwave Oven Works / मायक्रोवेव अवन कैसे काम करता है ।

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

सूक्ष्म तरंगें एक प्रकार की ऊर्जा हैं जो रेडियो तरंगों और सामान्य प्रकार तरंगों के समान गती होती हैं । सामान्यतः ये सूक्ष्म तरंगें वायुमण्डल में चालीत होते समय बाहरी ओर फैलती हैं और बिना कोई प्रभाव डाले स्वतः ही समाप्त हो जाती हैं । परन्तु माइक्रोवेव अवनों में मैग्नेट्रॉन इसप्रकार लगाया गया है कि वह सूक्ष्म तरंगों की ऊर्जा का प्रयोग कर सके । मैग्नेट्रॉन को दी गई विद्युत जब मैग्नेट्रॉन नली में दी जाती है तो वे सूक्ष्म तरंग ऊर्जा को पैदा करती हैं ।

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

यह सूक्ष्मतरंग पकाने के क्षेत्र में अवन के अंदरूनी छुते हुए हिस्से से प्रवेश करती हैं । एक घूमती हुई तश्तरी अवन के नीचे के हिस्से पर स्तीथ रहती हैं । सूक्ष्म तरंगें अवन की धातु दिवारों से बाहर नहीं आती, लेकिन वह घुस जाती हैं । शीशे, चिनी मिट्टी के पात्र और कागज जैसे पदार्थों में; और वह पदार्थ सूक्ष्मतरंग सुरक्षित पकानेव । ली व्यंजन के लिए बनते हैं ।

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

सूक्ष्मतरंगें उन गृहउपयोगी बरतनों को गरम नहीं करती हैं, जो पकाने वाले पात्र कभी कभी गरम होते हैं । जो की आहार द्वारा गरम हो जाते हैं ।

A very safe appliance

एक बहुत सुरक्षित उपकरण

Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

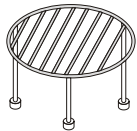
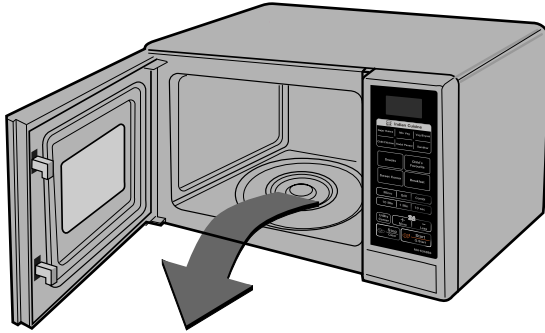
आपका सूक्ष्म तरंग अवन सबसे ज्यादा सुरक्षित है आपके सब गृह उपकरण की अपेक्षा । जब दरवाजा खुला है अवन अपने आप सूक्ष्म तरंग बनाना बंद कर देगा । सूक्ष्म तरंग ऊर्जा पूरी तरह से गर्माहट में बदल जाती है जब आहार से जाती है, और नहीं छोड़ती कोई भी ऊर्जा हानी के लिए जब आप आहार खायें ।

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

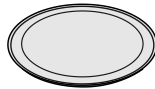
निचे दिए हुए दो पन्नों से आप निर्धारित कर सकते हैं की आपका अवन सही चल रहा है या नहीं। आपका अवन आप कहा स्थापित कर रहे हैं इसके उपर आप ध्यान दें। आपका अवन अवरण से खोलते समय आप सभी असेसरीज और पैकिंग निकालें। ये आप निर्धारित करें की आपका अवन डिलिवरी में क्षतिग्रस्त नहीं हुआ है।

Unpacking & Installing खोलना और स्थापित करना

- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.
अपना अवन खोलकर एक समतल स्थान पर रख ले।



HIGH RACK
हाई रैक



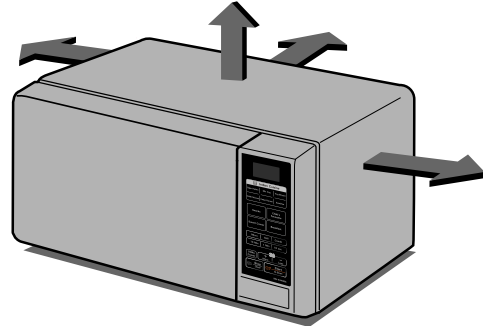
GLASS TRAY
शीशे की प्लेट



ROTATING RING
घूमने वाला गोला

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.

अवन को अपने मनपसन्द स्थान पर 85 सेमी. की ऊँचाई पर रखे लेकिन यह ध्यान रखे कि कम से कम 30 सेमी. का स्थान ऊपर से और 10 सेमी. का स्थान पीछे से टूटना के लिए आवश्यक है। अवन का आगे का हिस्सा कम से कम 8 सेमी. समतल के किनारे से दूर होना चाहिए ताकि वह टकराने से बच सके। एक बाहरी वायु शून्य के लिए ऊपर और किनारे पर अवन से है बाहरी वायु शून्य को रोकना अवन को नष्ट कर सकता है।



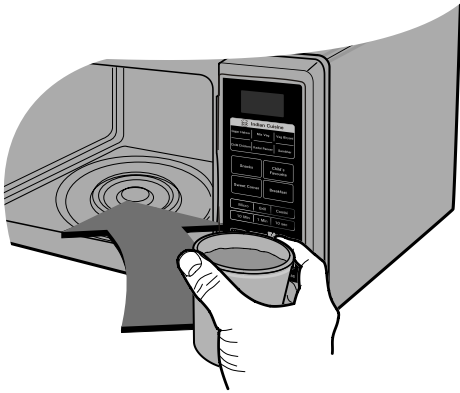
THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES
यह तंदूर व्यवसायिक उद्देश्य के लिए नहीं है।

3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

अपने तंदूर को मानक गृह गती से जोड़ दें। इस बात का ध्यान रखें कि आपका तंदूर ही केवल वह उपकरण है जो गति से जुड़ा हुआ है। अगर आपका तंदूर सही ढंग से काम नहीं कर रहा है तो पहले विद्युत गती के निकाल लें और फिर वापस उसे उसमें लगायें।

5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the **GLASS TRAY** and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26.

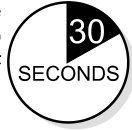
सूक्ष्म तरंग सुरक्षित पात्र के ३०० मिली. पानी भर लें उसे काँच की तरतरी पर बरतें पर तंदूर की दरवाजा बन्द करें। अगर आपको कोई शंका है पात्र के प्रकार में तो कृपया पृष्ठ २६ पर देखें।



6 Fill a microwave safe container with Press the **START**

button one time to set 30 seconds of cooking time. When you press the button, you will hear a BEEP and your oven will start automatically.

शुरुआत बताये की को एक बार दबा दें और ३० सेकन्ड के लिए निर्धारित करें जब आप बताये की दबायेंगे तो एक आवाज सुनेंगे और आपका तंदूर अपने आप काम करना शुरू कर देगा।



4 Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE** Place the **ROTATING RING** inside the oven and place the **GLASS TRAY** on top.

अपने तंदूर के दरवाजे को दरवाजे पर लगे हुए हलथे के द्वारा खींचें। घूमनेवाले वलय को तंदूर के भीतर रखें और काँच की तरतरी को ऊपर रखें।

7 The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.

प्रदर्शन में ३० सेकन्ड गिनने शुरू हो जायेंगे जब यह ० तक पहुँचेगा तो एक ध्वनि आयेगी। तंदूर का दरवाजा खोले और पानी का तापमान जाँच लें। अगर आपका तंदूर काम कर रहा है तो पानी गर्म होगा। सावधानी बरतें जब आप उस पात्र को हटा रहे हों वह शायद गर्म हो सकता है।



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED
आपका तंदूर अब स्थापित हो गया है।

Child Lock

चाईल्ड लॉक



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place.

आपके अवन में सुरक्षा के उपाय है जो कि अनावश्यक उपयोग से अवन को रोकते हैं। एक बार चाईल्ड लॉक निर्धारित करने से आप कोई कार्य नहीं कर सकते हैं और कोई पकाने की क्रिया भी नहीं होगी।

However your child can still open the oven door.

जबकि आपका बच्चा अवन का दरवाजा फिर भी खोल सकता है।

Press **STOP/CLEAR**.

दबायें स्टॉप / क्लियर



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

जबतक "L" प्रदर्शक पर न आये और ध्वनि न आये तब तक स्टॉप / क्लियर दबाकर रुक जाईये।

The **CHILD LOCK** is now set. चाईल्ड लॉक निर्धारित हो गया है।

The time will disappear on the display if you have set the clock.

समय प्रदर्शक से गायब हो जायेगा अगर आपने घड़ी पर समय निर्धारित किया है।



"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.
(If you press any button).

"L" प्रदर्शक पर आता रहेगा इससे आप जान जायेंगे की चाईल्ड लॉक निर्धारित है।

(आप चाहे कईभि बटन दबाए)



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR** until "L" disappears.

You will hear BEEP when it's released.

चाईल्ड लॉक हटाने के लिए स्टॉप/क्लियर दबाकर रुक जाईये जबतक "L" गायब न हो जायें।

आप ध्वनि सुनेंगे जब यह हट जायेगा।



Micro Power Cooking

मायक्रो पावर में पकाना



Your oven has five microwave Power settings. आपके ओवन में पांच सूक्ष्म तरंग क्षमता का निर्धारण है ।

After cooking is over, End Reminder Beep Sounds per 1 minute for 5 minutes until the oven door is opened.

जब पकाना पूरा हो जायेगा अन्त का ध्यान दिलानेवाला ध्वनि सुनाई देगा । मिनट पर 5 मिनट के लिए जब तक अवन का दरवाजा नहीं खुलेगा ।

Power/क्षमता	%	Power Output क्षमता प्राप्त
HIGH (MAX) उच्च (अधिक)	100%	800W
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80%	640W
MEDIUM/ मध्यम	60%	480W
DEFROST (**) MEDIUM LOW नम मध्यम निम्न	40%	320W
LOW/निम्न	20%	160W

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.

इन दिये गये उदाहरणों में मैं आपको कुछ आहार 80% क्षमता पर 5 मिनट 30 सेकण्ड के लिए पकाना बताऊंगा ।

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

इस बात पर ध्यान दें कि आपने आपका अवन स्थापित कर दिया है जैसा इस किताब में पहले दिखा दिया गया है ।

Press STOP.
स्टॉप दबायें ।

Press MICRO Twice to select 80% power.

80% पबार को चुनके लिये MICRO को दो बार दबाए ।

"640" appears on the display.
640 प्रदर्शक पर दिखेगा ।

Press 1 MIN five times.

1 MIN पाँचबार दबाइए ।

Press 10 SEC three times.

10 SEC तीनबार दबाइए ।

Press START.
स्टार्ट दबायें ।



Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

आपका सूक्ष्म तरंग अवन 5 क्षमता से संवरा हुआ है। आपको अधिक मनमाफिक और अधिकार पकाने में देने के लिए नीचे दिये गयी सूची में उदाहरणों के आहार और उनको पकाने के लिए जो क्षमता निर्धारित की गयी है इस अवन के उपयोग के लिए बताई गयी हैं।

Micro Power Level

मायक्रो क्षमता स्तर



POWER LEVEL क्षमता स्तर	OUTPUT क्षमता प्राप्त	USE उपयोग
HIGH उच्च (अधिक)	100% (800W)	* Boil Water / बॉईल वॉटर * Brown minced meat / ब्राउन मिनसड मीट * Cook poultry pieces, fish, vegetables / पोल्ट्री, मछली, व्हेचिटेबल पकाना * Cook tender cuts of meat / मांस के टुकड़े पकाना
MEDIUM HIGH मध्यम उच्च	80% (640W)	* All reheating / भोजन दोबारा गर्म करना * Cook mushrooms and shellfish / मशरूम व खोल वाली मछली पकाना * Cook foods containing cheese and eggs / भोजन जिसमें अण्डे व चीज डाली गई हो।
MEDIUM मध्यम	60% (480W)	* Bake cakes and scones / केक व 'स्कॉन' बेक करना * Prepare eggs / अण्डे पकाना * Cook custard / कस्टर्ड पकाना * Prepare rice, soup / चावल, सूप पकाना
DEFROST/ MEDIUM LOW (**) नम मध्यम निम्न	40% (320W)	* All thawing / सभी प्रकार के खाद्य पदार्थ को सामान्य तापमान पर रखना * Melt butter and chocolate / चॉकलेट व मक्खन पकाना * Cook less tender cuts of meat / मांस के कम नरम टुकड़े
LOW निम्न	20% (160W)	* Soften butter & cheese / मक्खन और चीज को नरम करना * Soften ice cream / आईस्क्रीम को नरम करना * Raise yeast dough / आटे में खमीर उठाना

Two Stage Cooking

दु स्टेज कुकिंग



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

दु स्टेज कुकिंग के दौरान आप दरवाजा खोल के अन्न की जाँच कर सकते हैं। अन्न का दरवाजा बंद करें और **START** दबाइयें। इसके बाद कुकिंग स्टेज फिरसे चालू हो जायेगी।

Press **STOP**.
STOP दबाइयें.



Set the power and the cooking time for stage1.

Press **MICRO** once to select **HIGH** power.

पावर और पकाने का समय स्टेज 1 के लिए सेट करें। **MICRO** एक बार दबाइयें।

Press **10 MIN** once. **10 MIN** एक बार दबाइयें।

Press **1 MIN** once. **1 MIN** एक बार दबाइयें।



Set the power and the cooking time for stage2.

Press **MICRO** four times to select **40%** power.

पावर और पकाने का समय स्टेज 2 के लिए सेट करें।

MICRO चार बार दबाके 40% पावर सेट करें।

Press **10 MIN** three times. **10 MIN** एक बार दबाइयें।

Press **1 MIN** five times. **1 MIN** एक बार दबाइयें।



Press **START**.
START दबाइयें.



In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.
दिये गये उदाहरण में आपको दिखाऊंगा कि किस तरह 2 मिनट निर्धारणा किया जाता है पकाने के लिए उच्च क्षमता पर।

Quick Start तुरन्त शुरुआत



The QUICK START feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the START button.

तुरन्त शुरुआत आपको यह आराम देता है कि आप 30 सेकण्ड के अन्तराल उच्च क्षमता में पका सकते हैं शुरुआत बटन की दबाने से।

Press STOP/CLEAR .
स्टॉप / क्लियर दबायें।



Press START four times to select 2 minutes on HIGH power.
Your oven will start before you have finished the fourth press.

दबायें शुरुआत को चार बार उच्च क्षमता पर २ मिनट को युनिट के लिए। आप का अवन काम करना शुरू कर देगा, पहले ही जब तक आप चौथी बार दबा रहे होंगे।



During QUICKSTART cooking, you can extend the cooking by repeatedly pressing the START button.

पकाने के दौरान तुरन्त शुरू करें, आप पकाने के क्रिया को अगर आप बारबार स्टार्ट दबाने से।



Various Cook Functions

विभिन्न कुक कार्यप्रणालियां

Please follow the given steps to operate cook functions (Indian Cuisine, Child's Favourite, Snacks, Sweet Corner, Utility Corner) in your Microwave.

कृपया अपने माइक्रोवेव की विभिन्न कार्यप्रणालियां (Indian Cuisine, Child's Favourite, Snacks, Sweet Corner, Utility Corner) को चलाने के लिए नीचे दिये गये चरणों का अनुसरण करें।

COOK MODE	Gajar Halwa* Chilli Chicken	Mix Veg Kadal Paneer	Veg Biryani Sambhar*	Child' Favourite (CF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC) Breakfast (bF), Utility Corner (UC)
STEP-1	Press Stop/Clear			Press Stop/Clear
STEP-2	Select the desired Cook Mode recipe			Select the desired Cook Category - CF (1 4), bF (1 4), SC (1 4), Sn (1 6), UC (1 6)
STEP-3	Press More or Less to set weight for (IC-2 IC-5)			Press More or Less to set weight for CF (2,5), Sn (4 6), SC (2 4), bF (1 3), UC (3,4)
STEP-4	Press Start			Press Start

COOK MODE	Gajar Halwa* Chilli Chicken	Mix Veg Kadal Paneer	Veg Biryani Sambhar*	Child' Favourite (CF), Snacks (Sn), Sweet Corner (SC) Breakfast (bF), Utility Corner (UC)
STEP-1	Stop/Clear दबाएं			Stop/Clear दबाएं
STEP-2	एच्छिक कुक मोड के व्यंजन चुनें।			एच्छिक कुक श्रेणी के व्यंजन चुनें – CF (1 4), bF (1 4), SC (1 4), Sn (1 6), UC (1 6)
STEP-3	(IC-2 IC-5) के लिए वजन निर्धारित करने के लिए More या Less दबाएं।			CF (2,5), Sn (4 6), SC (2 4), bF (1 3), UC (3,4) के लिए वजन निर्धारित करने के लिए More या Less दबाएं।
STEP-4	Start दबाएं।			Start दबाएं

Note / टिप्पणी :

While cooking you can extend the cooking time of any point by pressing More/Less key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप भोजन पका रहे हों, तो केवल More/Less बटन दबा कर ही समय में परिवर्तन किया जा सकता है। भोजन पकाने की प्रक्रिया को रोकने की कोई आवश्यकता नहीं है।

* The recipes does not require to select Wt & Time, it gets started instantly after pressing Gajar Halwa/Sambhar icon.

व्यंजन पकाने के लिए वजन और समय निर्धारित करने की आवश्यकता नहीं, गाजर हलवा/साम्भर के चिन्ह को दबाने पर यह स्वतः ही तुरन्त आरम्भ हो जाता है।

Grill Cooking

ग्रिल कुकिंग

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.
निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि 12 मिनट और 30 सैंकंड में खाना पकाने में ग्रिल का इस्तेमाल कैसे किया जाता है।



This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

इस मॉडल में क्वार्ट्ज ग्रिल लगी है, इसलिए पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं है।

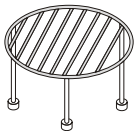
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.

यह सुविधा खाने को भूरा और कुरकुरा शीघ्रता से कर देती है।

The high rack can be used depending on food type and size.

खाने के प्रकार और आकार के अनुसार हाई रैक प्रयोग किया जा सकता है।

HIGH RACK



Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



Press **GRILL**.
GRILL दबाएं।



Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

Press **10 MIN** once. / **10 MIN** एक बार दबाएं।

Press **1 MIN** twice. / **1 MIN** दो बार दबाएं।

Press **10 SEC** three times. / **10 SEC** तीन बार दबाएं।



Press **Start/Quick Start**.
Start/Quick Start दबाएं।



Combination Cooking

कॉम्बीनेशन कुकिंग



Your oven has a grill + micro cooking feature which allows you to cook food with **heater and microwave** at the same time (or alternately). This generally means it takes less time to cook your food.

आपके ओवन में ग्रिल + माइक्रो कुकिंग की सुविधा है जिससे आप हीटर और माइक्रोवेव से एक साथ (या अलग-अलग) खाना पका सकते हैं। इसका सामान्यतः यह अर्थ है कि इससे खाना पकाने में कम समय लगता है।

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

क्वार्ट्ज हीटर खाने की ऊपरी सतह को भूनता है जबकि माइक्रोवेव अन्दर से गर्म करता है। अधिकतर ओवन को पहले से गर्म करने की आवश्यकता नहीं होती।

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode co-3 for a cooking time of 25 minutes.

निम्न उदाहरण में दर्शाया गया है कि पकाने के समय २५ मिनट के लिए कॉम्बी मोड के साथ अपने ओवन को कैसे सेट करें।

Press **Stop/Clear**.
Stop/Clear दबाएं।



Press **COMBI**, three times. / **COMBI** तीन बार दबाएं।

"Co-3" appears on the display. / डिस्प्ले पर "Co-3" दिखाई देता है।



Set the cooking time. / खाना पकाने का समय निर्धारित करें।

Press **10 MIN** two times. / **10 MIN** दो बार दबाएं।

Press **1 MIN** five times. / **1 MIN** पाँच बार दबाएं।



Press **Start/Quick Start**. / **Start/Quick Start** दबाएं।

When cooking you can use +/- keys to increase/decrease cooking time.

खाना पकाने के दौरान पकाने का समय बढ़ाने/घटाने के लिए +/- का प्रयोग कर सकते हैं।

Be careful when removing your food because the container will be hot !
खाना निकालते समय सावधानी बरतें क्योंकि उस समय बर्तन गर्म होगा !



Combi. Cooking Mode / कॉम्बी कुकिंग मोड

CATEGORY	MICRO POWER (%)	HEATER POWER (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
Gajar ka Halwa	0.5 kg	Microwave safe glass bowl	For	500 gm		
			Grated Gajar	250 gm		
			Milk	100 ml		
			Khoya	2 tbsp		
			Sugar	150 gm		
			Milk Powder	2 tbsp		
			Elaichi Powder	As per your taste		
Method :			विधि :			
1. In Microwave glass bowl take all the ingredients, cover it, select menu & press start			1. माइक्रोवेव ग्लास बाउल में सभी सामग्रियों को लें, ढककर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।			
2. When beep, stir it and press start.			2. बीप सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं।			
Mix Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Oil	1 tbs	1½ tbs	2 tbs
			Onion, Garlic, Carrot, Capsicum, Cabbage	100 gm	200 gm	300 gm
			Salt, Red Chilli Powder	To taste	To taste	To taste
			Corn Flour	1 tsp	2 tsp As per your taste	4 tsp
			Water	¾ cup	1 cup	1½ cup
			Soya Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
			Tomato Sauce	1 tsp	2 tsp	3 tsp
			Vinegar	1/2 tsp	1/2 tsp	¾ tsp
			Brown Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp
			Ajinomoto	1 pinch	1 pinch	1 pinch
			Method :			विधि :
1. In a MW safe bowl mix all the vegetables and keep aside.			1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सभी सब्जियों को मिला लें और उनको अलग रख दें।			
2. In another bowl add oil, all other ingredients. Mix it well and press Start by selecting the desired weight. When beep sounds, stir the bowl.			2. एक दूसरे बाउल में तेल डालें और उसमें सभी चीजों को डालकर अच्छी तरह से मिला लें तथा एच्छिक वजन चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर बाउल को हिलाएं।			
3. Now add vegetables to the gravy and continue cooking it again.			3. अब सब्जियों को ग्रेवी के साथ मिलाएं और कुकिंग चालू रखें।			

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions					
Veg Biryani	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Basmati Rice (soaked for 1 hour)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Water	200 ml	400 ml	600 ml		
			Ghee	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp		
			Laung, Elaichi, Dalchini, Black Pepper, Tej Patta, Salt & Sugar		To taste			
			Mix Vegetables - (Gobhi, Mutter, Gajar, French Beans etc.)	½ Cup	1 Cup	1½ Cup		
			Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil add laung, Dlachini, Elaichi, Tej patta and Kali Mirch, add mix vegetables and soaked rice select menu and press Start. 2. When beep add water & salt mix well cover it press start, stand in 5 minutes after cook ends. Serve hot with raita & salad.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल डालें, तदोपरान्त लौंग, दालचीनी, इलायची, तेज पत्ता और कालीमिर्च डालें और फिर मिश्रित सब्जियां और भीगे हुए घावल डालकर मीनू चुनें तथा स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर पानी और नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं तथा ढककर स्टार्ट दबाएं, पकने के बाद 5 मिनट तक अन्दर रहने दें। रायता और सलाद के साथ गर्म-गर्म परोसें।	
Chilli Chicken	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Boneless Chicken	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg		
			Oil	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp		
			Shimla Mirch	½ no.	1 no.	1 no.		
			Chilli Sauce	½ tbsp	½ tbsp	¾ tbsp		
			Soya Sauce	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp		
			Vinegar	½ tbsp	½ tbsp	1 tbsp		
			Salt, Sugar & Kali Mirch	As per your taste				
			Method : 1. In Microwave Safe Bowl take oil, bone less chicken pieces, chopped ginger garlic, soya sauce & cover it, select menu and press start. 2. When beeps add chopped onion, chopped capsicum, chopped green chilli, vinegar, salt, sugar, kali mirch and 2 tsp cornflour dissolved with 1/4 cup cold water place it in Microwave without cover and press start.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, बोनलैस चिकन के टुकड़े, कटी हुई अदरक, लहसुन, सोया सॉस रखकर ढक दें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, शिमला मिर्च, हरी मिर्च एवं सिरका, नमक, काली मिर्च और एक चौथाई ठंडे पानी में घुला हुआ मक्का का आटा डालें। इसको बिना ढके ऑवन में रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Indian Cuisine

भारतीय व्यंजन

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions			
Kadai Paneer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
			Onion Paste	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
			Tomato Puree	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
			Ginger-Garlic Paste, Salt & Sugar		To taste	
			Red Chilli Powder, Halid Kasuri Methi, Garam Masala		To taste	
			Butter	1½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
			Fresh Cream	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
			Method : 1. In Microwave Safe Bowl take oil, onion paste, ginger garlic paste, mix well and press start. 2. When beep, add tomato puree, butter, fresh cream, haldi, red chilli powder, garam masala, kasuri methi, salt, sugar and paneer cubes, mix well and press start, garnish with hara dhania and serve hot.			
Sambhar	0.2 kg	Microwave safe bowl	Arhar Dal (Soaked for 2 hrs)	0.2 kg		
			Oil	2 tbsp		
			Onion chopped	1 medium		
			Tomato chopped	1 medium		
			Mixed Vegetables chopped - Drumsticks, ghiya, Brinjals, Red Pumpkin	1 cup		
			Boiled Water	4 cup		
			Imli pulp, Green Chilli, Sambhar Masala, Salt, Gud	As per your taste		
			Method : 1. Soak dal for 2 hours, In Microwave Safe Bowl take dal, haldi, onion, green chilli, tomato, mix vegetables and boiled water. Select menu and press start. 2. When beep, in another Microwave Safe Bowl take oil, add rai, hing, curry leaves, dhania, red chilli. Press start. 3. When beep, mash dal very well and add to tadka. Add imli pulp sambhar masala, gud and some water (if required). Press start. Stand for 5 mins. Garnish with coconut and hara dhania and serve with Idli.			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
Sn-1	Pav-Bhaji	0.3 kg	Microwave safe glass bowl & high rack	Boiled & Mashed Vegetables (Potato, Cauliflower, Capsicum, green Peas etc.)	300 gm
				Oil	2 tbsp
				Chopped Onion	2 No.
				Chopped Tomato	3 No.
				Pav Bhaji Masala	2 tsp
				Garlic Paste	2 tsp
				Red Chilli Powder, Salt, Lemon Juice, Butter	As per your taste
				Hara Dhania	For garnishing
				Method : 1. In MWS bowl take oil, garlic paste, chopped onion, chopped tomato. Select menu & weighty. Press start. 2. When beep add mashed vegetables, red chill powder, Pavbhaji Masala, Salt. Mix well and press start. 3. When beep, remove from microwave add butter & lemon juice and mix well, garnish with hara dhania. 4. For grilling Pav-bhaji buns : Cut each Pav-bhaji bun in center apply some butter on it, arrange on High Rack. Keep high rack in the oven. Press start. After cook ends, serve hot with grilled Pav-bhaji buns.	
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, लहसुन पेस्ट, कटे हुए प्याज एवं टमाटर लें। मीनू चुनकर वजन निर्धारित करें और स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर मसली हुई सब्जियां, लाल मिर्च का पाउडर, पावभाजी मसाला और नमक डालकर अच्छी तरह मिला दें और स्टार्ट दबाएं। 3. बीप सुनाई देने पर माइक्रोवेव में से निकाल लें और मक्खन और नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिला दें तथा हरे धनिया से सजाएं। 4. पावभाजी बन्स सेकने के लिए : पावभाजी बन को बीच से काटें, थोड़ा मक्खन लगाएं, हाई रैक पर रखें। ओवन में हाई रैक रखें। स्टार्ट दबाएं और पक जाने के बाद ग्रिल किये हुए पावभाजी बन्स के साथ गर्म-गर्म परोसें।	
Sn-2	French Toast	0.3 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	Bread slices	4 Nos.
				Eggs	2 Nos.
				Salt & Pepper powder	As per your taste
				Method : 1. In a Microwave safe glass bowl beat eggs, add salt and pepper powder. Mix well and dip each bread slice in the mixture and arrange slices on high rack. Select menu and press start. 2. When it gives a beep, turn it over and press start again.	
विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल में अण्डे लेकर फैंटें और नमक तथा मिर्च पाउडर डालकर अच्छी तरह मिलाएं। ब्रेड स्लाइस को इस मिश्रण में डुबोकर हाई रैक पर रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, स्लाइस को पलटें और दुबारा स्टार्ट दबाएं।					

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
Sn-3	Harabhara Kebab	0.2 kg	High Rack	Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas0.2 kg			
				Water4 tbsp			
				Oil2 tbsp			
				Cornflour2 to 3 tbsp			
				Bread Crumbs1½ tbsp			
				Ginger Garlic Paste1/2 tsp			
				Chilli Paste1 tsp			
				Garam Masala1/2 tsp			
				Lemon Juice, Salt, SugarAs per your taste			
				Method : 1. Mix Boiled vegetables & strained chana dal, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls and roll over with cornflour. Cutlet rolls, brush with little oil. 2. Keep kebabs on High Rack. Select menu & press start. Keep on turning at beeps. 3. Serve with chutney & salad.			
				विधि : 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रेड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिककी के गोले की एच्छिक आकृति दें और मक्का का आटा लपेट दें। छोटे छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें। 2. कबाब को हाई रैक पर रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 'बीप' होने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।			
Sn-4	Dhokla	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe fiat dish	Basen0.1 kg0.2 kg0.3 kg			
				Warm Water50 ml75 ml100 ml			
				Curds2 tbsp3 tbsp4 tbsp			
				Green Chilli & Ginger Paste1 tsp1½ tsp2 tsp			
				Salt & SugarTo taste			
				Fruit Salt1 tsp1½ tsp2 tsp			
				Method : 1. Grease the Microwave Safe Flat Dish with little oil, mix besan curd, sugar, salt, water, ginger-green chilli paste, yellow colour fruit salt together. 2. Pour the mixture in greased dish select menu & press start, when ready pour tempering over it and cover it 5 mints, cut it into pieces, garnish with grated coconut and hara dhaniya and serve with sauce or chutney.			
				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में थोड़ा तेल लगाकर चिकना कर लें। बेसन, दही, चीनी, नमक, पानी, अदरक एवं हरी मिर्च की पेस्ट, पीले रंग का फ्रूट साल्ट सबको एक साथ मिला लें। 2. तेल लगी हुई डिश में इस मिश्रण को डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। जब तैयार हो जाए तो उसके ऊपर तड़का डालें और उसे 5 मिनट तक ढका रहने दें, टुकड़ों में काट लें, घिसे हुए नारियल और हरे धनिया से सजाएं और साँस या चटनी के साथ परोसें।			

Category	Weight Limit	Utensil	Instructions												
Sn-5	Roasted Peanuts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe flat glass dish												
			<table> <tr> <td>Peanuts</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave Safe Flat dish take peanuts select menu & press start. 2. When beep stir it again press start to roast. Note : In this way you can roast Cashewnuts & Almonds विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में मूँगफली लें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर उनको फिर हिलाएं, भूनने के लिए स्टार्ट दबाएं। नोट : इसी तरीके से आप काजू और बादाम भी भून सकते हैं।	Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg								
Peanuts	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg												
Sn-6	Corn Chaat	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl												
			<table> <tr> <td>Sweet Corn</td><td>0.1 kg</td><td>0.2 kg</td><td>0.3 kg</td></tr> <tr> <td>Water</td><td>50 ml</td><td>75 ml</td><td>100 ml</td></tr> <tr> <td>Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.</td><td colspan="3">As per your taste</td></tr> </table> Method : 1. In Microwave Safe Bowl take sweet corn with water, press start. 2. Strain sweet corns and add some chat masala, salt, kali mirch, lemon juice and butter to it serve hot. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में पानी के साथ स्वीट कॉर्न लें, स्टार्ट दबाएं। 2. स्वीट कॉर्न निचोड़ें और उसमें कुछ घाट मसाला, नमक, काली मिर्च, नींबू का रस और मक्खन डालें, गर्म-गर्म परोसें।	Sweet Corn	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	Water	50 ml	75 ml	100 ml	Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.	As per your taste		
Sweet Corn	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg												
Water	50 ml	75 ml	100 ml												
Salt, Sugar, Butter, Chat Masala, Kali Mirch Powder.	As per your taste														

Child's Favourite / बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions		
CF-1	Omelette	0.2 kg	Microwave safe flat dish	For	200 gm	
				Eggs	2 nos.	
				Chopped Onion	1/2 cup	
				Chopped Tomato	1/2 cup	
				Chopped Green Chilli	2 nos.	
				Oil	1 tbsp	
				Chopped Hara Dhania	1 tbsp	
				Salt & Kali Mirch	As per your taste	
				Method : 1. Beat the eggs add chopped onion, chopped tomatoes, green chilli, hara dhania, salt & paper to taste.		विधि : 1. अण्डों को फेंटकर उसमें कटी हुई प्याज, टमाटर, हरी मिर्च, हरा धनिया, स्वादानुसार नमक और मिर्च डालें।
				2. Apply some oil to MICROWAVE SAFE flat dish add egg mixture select menu & press start.		
3. When beep turn the omelette & press start serve hot.		3. जब 'बीप' सुनाई दे तो ऑमलेट को पलट दें और स्टार्ट दबाएं। गर्म—गर्म परोसें।				

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
CF-2	Grilled Sandwich	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack	Bread Slices	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Butter	1 tbsp	2 tbsp	4 tbsp
				Souce/Spread	1½ tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Chopped Vegetables - Onion, Tomato, Capsicum	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Grated Cheese	2 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
				Salt & Kali Mirch	As per your taste		
				Method : 1. Apply butter on bread slice (both slices). 2. Keep bread slices on high rack select menu & start. 3. When beep spread sauce on one side and layer with chopped vegetables. sprinkle cheese on the top press start (use high rack) stand for 2 mints.			विधि : 1. ब्रेड के दोनों तरफ मक्खन लगाएं। 2. अब ब्रेड की स्लाइसों को हाई रैक पर रखें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर ब्रेड के एक तरफ सॉस लगाएं और एक पत कटी हुई सब्जियों की लगा दें और सबसे ऊपर चीज़ छिड़क दें, स्टार्ट दबाएं, 2 मिनट तक रुके रहें।
CF-3	Pizza	0.3 kg	High Rack	Pizza Base	1 No.		
				Grated Cheese	1/2 cup		
				Vegetable Mixture (toppings)	3 tbsp		
				Pizza Sauce	As per your taste		
				Method : 1. On high rack, place Pizza base & select Menu and press start. 2. When beep, remove the pizza base from the over and apply pizza sauce on it. Spread the vegetable mixture and grated cheese. 3. Again place pizza with the above toppings on the high rack and press start.			विधि : 1. हाई रैक के ऊपर पीज़ा बेस रखें और मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर पीज़ा बेस ओवन से बाहर निकालकर उसके ऊपर पीज़ा सॉस लगाएं। फिर सब्जियों का मिश्रण और कसा हुआ चीज़ फैलाएं। 3. फिर पीज़ा को उपरोक्त टॉपिंग्स के साथ हाई रैक पर रखें और स्टार्ट दबाएं।

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions							
CF-4	Veg. Burger	0.2 kg	High rack	Boiled vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green peas		0.2 kg					
				Corn Flour		2 to 3 tablespoon					
				Bread Crumbs		1 cup					
				Ginger-Garlic paste		½ tsp					
				Chilli Paste		½ tsp					
				Garam Masala		½ tsp					
				Lemon juice, Salt, Sugar		As per your taste					
				Method : 1. 1.Mix smashed potato, boiled vegetables, bread crumbs, ginger, garlic paste, salt, pinch of garam masala, green chilli paste, lemon juice together, make tikki from it and roll it in cornflour by keeping on High Rack. Drop some oil on it. Select menu & press start. 2. When beep turn tikki to crisp another side press start. Cut the burger bun horizontally apply butter & sauce. Place tikki, cheese slice, lettuce (optional) between burger halves and close it properly. press start, serve hot.				विधि : 1. मसले हुए आलू, उबली हुई सब्जियां, ब्रैड के टुकड़े, अदरक लहसुन की पेस्ट, नमक, एक चुटकी गर्म मसाला, हरी मिर्च की पेस्ट, नींबू रस को एक साथ मिला लें, इससे टिकी बनाएं और हाई रैक पर रखते हुए मक्का के आटे से लपेट दें, उसके ऊपर थोड़ा सा तेल डालें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर टिकी को कुरकुरा बनाने के लिए दूसरी दिशा में पलटें, स्टार्ट दबाएं। बर्गर की टिकिया को horizontally काटकर मक्खन और सांस लगाएं। बर्गर के अर्धभागों के बीच टिकी, चीज स्लाइस, लेटुस (वैकल्पिक) रखें और उसे ठीक से बन्द कर दें। स्टार्ट दबाएं, गर्म-गर्म परोसें।			
CF-5	Garlic Bread	0.1 ~ 0.3 kg	High Rack	For		100 gms	200 gms	300 gms			
				Bread slices		2 Nos.	4 Nos.	6 Nos.			
				Butter		1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Garlic Paste		1tbsp	2 tbsp	3 tbsp			
				Pepper powder, Oregano & Salt		To taste					
				Method : 1. Mix garlic paste, pepper powder, Oregano and Salt with butter. Mix well and apply above said mixture on both sides of bread slices and place on High Rack. Select menu and weight & press start. 2. When it gives a beep, turn it and press start again.				विधि : 1. गार्लिक पेस्ट, मिर्च पाउडर, ऑरगानो और नमक मक्खन के साथ मिलाएं। अच्छी तरह मिलाकर इस मिश्रण को ब्रैड स्लाइस के दोनों ओर लगाएं और हाई रैक के ऊपर रख दें। मीनू और वजन निर्धारित करके स्टार्ट दबाएं। 2. बीप सुनाई देने पर, स्लाइस को पलट दें और फिर से स्टार्ट दबाएं।			

Child's Favourite

बच्चों की मनपसन्द

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
CF-6	Cake	0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Maida	100 gms
				Butter	100 gms
				Powdered Sugar	100 gms
				Eggs	2 Nos.
				Baking Powder	1 tsp
				Vanilla essence	1 tsp
				Method : 1. Sieve maida with baking powder beat makhkhan with sugar add eggs, beat well add essence mix maida in it keep on adding milk and water till the glass bowl is filled to the brim, grease the MWS glass bowl with makhkhan and pour the cake mixture in it. Now, keep MWS glass bowl in Microwave and press start.	
				विधि : 1. मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छानें। मक्खन को चीनी के साथ फैंटें। अण्डा डालें, अच्छी तरह फैंटें, इत्र डालें, इसमें मैदा डालें, दूध और पानी तब तक डालते रहें जब तक ग्लास बाउल किनारे तक न भर जाए। माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को मक्खन लगाकर चिकना कर लें और केक मिश्रण को इसके अन्दर डाल दें। अब माइक्रोवेव सेफ ग्लास बाउल को माइक्रोवेव के अन्दर रखें और स्टार्ट दबाएं।	

Sweets Corner / स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions	
SC-1	Shahi Tukda	0.2 kg	Microwave safe glass bowl & High Rack	Bread Slices	2 slices
				Milkmaid	100 ml
				Milk	50 ml
				Sugar	2 tbsp
				Badam, Pista Pieces	3 tbsp
				Kesar-Elaichi Powder	As per your taste
				Method : 1. Arrange bread slices on high rack. Select menu & press start.	
				2. When beep turn slices press start.	
3. Mix Milkmaid, milk, sugar, dry fruits and kesar elaichi powder in Microwave Safe Flat Dish. Pour the mixture on slices and press start. Serve hot.					
विधि : 1. हाई रैक पर ब्रेड स्लाइसिज को व्यवस्थित करें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।					
2. 'बीप' सुनाई देने पर स्लाइसिज को पलट दें और स्टार्ट दबाएं।					
3. मिल्कमेड, दूध, चीनी, सूखे मेवे और केसर इलायची पाउडर को माइक्रोवेव सेफ फ्लैट डिश में अच्छी तरह मिलाएं। इस मिश्रण को स्लाइसिज के ऊपर डालें और स्टार्ट दबाएं। गर्म-गर्म परोसें।					

Sweets Corner

स्वीट कॉर्नर

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
SC-2	Kalakand	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Grated Paneer	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Milkmaid	50 gms	100 gms	200 gms
				Milk Powder	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
				Cornflour	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take grated paneer, milkmaid, milk powder, cornflour, Elaichi powder, kesar. Mix well select menu and press start. 2. When beep. Mix it again and press start. 3. Garnish with dry fruits when set cut into pieces. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में कसा हुआ पनीर, मिल्कमेड, मिल्क पाउडर, मक्का का आटा और इलायची पाउडर और केसर लें। अच्छी तरह मिलाएं, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे दुबारा मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. सूखे मेवों के साथ सजाएं और जम जाने के बाद इसे टुकड़ों में काटें।			
SC-3	Kheer	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Semiya (roasted)	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Hot Milk	100 ml	200 ml	300 ml
				Sugar	75 gms	150 gms	200 gms
				Badam, Pista Pieces	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Kesar & Elaichi Powder	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take semiya, add hot milk, sugar, mix well. Select menu. Press start. 2. When beep add Badam Pista pieces, Kesar Elaichi Powder mix well and press start. Stand for 5 mins, serve hot or chilled. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सेमिया लें, गर्म दूध, चीनी डालें, अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर बादाम, पिस्ता के टुकड़े, केसर इलायची पाउडर डालें, अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 5 मिनट तक रुकें रहें। गर्म या ठंडा परोसें।			
SC-4	Besan Ladoo	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Besan	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Ghee	3 tbsp	7 tbsp	7 tbsp
				Powder Sugar	50 gm	100 gm	150 gm
				Elaichi Powder	1/2 tsp	1 tsp	1 tsp
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl take Besan and ghee. Select menu and press start. 2. When beep. Stir it press start. 3. Allow to cool. Add powdered sugar and elaichi powder. Mix it well and make a ladoo. विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में बेसन और घी लें। मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर इसे हिलाएं और स्टार्ट दबाएं। 3. ठंडा होने दें। बूरा और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और लड्डू बनाएं।			

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions				
bF-1	Sprouts	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe glass bowl	Moong Sprout	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Water	150 ml	200 ml	300 ml	
				Salt, Chat Masala, Hara Dhania	As per your taste			
				Chopped Onion	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Chopped Tomato	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp	
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl add sprouts, water and salt select menu & press start.			विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में सप्राउट, पानी और नमक डालें तथा मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
				2. When cooking ends, take it out and strain add chopped onion, chopped tomatoes, hara dhania, chat masala and serve.				
bF-2	Poha	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Poha	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg	
				Oil	1 tbsp	2 tbsp	3 tbsp	
				Onion Chopped	1/2 cup	1 cup	1 cup	
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	4 nos.	
				Rai, Jeera, Hing, Haldi Curry Leaves	For Tempering (Tadka)			
				Grated Coconut and Hara Dhania	For Garnishing			
				Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, rai, jeera, green chilli, curry leaves, select menu & press start.			विधि :	1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, राई, जीरा, हरी मिर्च, करी पत्ता डालें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
				2. When beep add chopped onion, haldi powder & hing, press start.				
				3. When beep add washed poha, salt & sugar to taste mix well and press start. Garnish with cocobnut and hara dhania serve hot.				
			2. 'बीप' सुनाई देने पर कटी हुई प्याज, हल्दी पाउडर एवं हिंग डालें और स्टार्ट दबाएं।					
			3. 'बीप' आने पर धुला हुआ पोहा, नमक और स्वादानुसार शक्कर डालकर अच्छी तरह मिलाएं और स्टार्ट दबाएं। नारियल और हरे धनिया के साथ सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।					

Breakfast

ब्रेकफास्ट

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions			
bF-3	Upma	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Suji	0.1 kg	0.2 kg	0.3 kg
				Oil	2 tbsp	3 tbsp	4 tbsp
				Water	200 ml	400 ml	600 ml
				Salt & Sugar	To taste		
				Onion	1 no.	2 nos.	2 nos.
				Green Chilli	2 nos.	3 nos.	3 nos.
				Rai, Jeera, Hing, Curry Leaves, Urad Dal	As per your taste		
Method : 1. In Microwave Safe Bowl put oil, jeera, rai, urad dal, hari mirch, curry leaves and suji, select Menu then press Start. 2. When beep, add onion, stir well and keep inside and press Start. 3. When beep, add water, sugar & salt to taste, lemon juice mix well and keep inside press Start to cook stand for 5 minutes. Garnish with hara dhania and bhujia.				विधि : 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में तेल, जीरा, राई, उड़द दाल, हरी मिर्च, करी के पत्ते एवं सूजी डालें, मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर प्याज डालें, अच्छी तरह हिलाएं और अन्दर ही रहने दें तथा स्टार्ट दबाएं। 3. 'बीप' सुनाई देने पर स्वादानुसार पानी, चीनी एवं नमक, नींबू रस डालकर अच्छी तरह मिलाएं, अन्दर रखें, स्टार्ट दबाएं और 5 मिनट तक पकने दें। हरा धनिया और भुजिया के साथ सजाएं।			
bF-4	Veg. Cutlet	0.2 kg	High Rack	Boiled Vegetables - Potato, Cauliflower, Carrots, Green Peas	0.2 kg		
				Cornflour	2 to 3 tablespoon		
				Bread Crumbs	1½ tbsp		
				Ginger Garlic Paste	½ tsp		
				Chilli Paste	1 tsp		
				Garam Masala	½ tsp		
				Lemon Juice, Salt, Sugar	As per your taste		
Method : 1. Mix Boiled vegetables, ginger garlic paste, garam masala, dhania jeera powder, salt red chilli powder, bread crumbs & hara dhania together, apply little oil to your palms and shape as desired like tikki balls, cutlet rolls brush with little oil. 2. Keep cutlets on High Rack. Select menu & press start. Keep on turning at beeps. 3. Serve with chutney & salad.				विधि : 1. उबली हुई सब्जियां और निचोड़ी हुई चना दाल, अदरक लहसुन पेस्ट, गर्म मसाला, धनिया जीरा पाउडर, नमक, लाल मिर्च पाउडर, ब्रेड के टुकड़े, और हरा धनिया एक साथ मिला लें। अपनी हथेलियों पर थोड़ा सा तेल लगा लें और टिककी के गोले की एक्छिक आकृति दें, छोटे-छोटे टुकड़े कर लें तथा थोड़ा तेल लगा दें। 2. कटलैट हाई रैक के ऊपर रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। 'बीप' सुनाई देने पर पलटते रहें। 3. चटनी और सलाद के साथ परोसें।			

Category		Weight Limit	Utensil	Instructions
UC-1	Keep warm	0.5 kg	Microwave safe bowl	<u>Method :</u> 1. Any cooked food with cover (Rice, Dal, Sabzi, Halwa, Upma etc.) Select menu & press start <u>विधि :</u> 1. ढका हुआ कोई भी व्यंजन (चावल, दाल, सब्जी, हलवा, उपमा इत्यादि) मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं।
UC-2	Steam clean	0.3 kg	Microwave safe bowl	<u>Method :</u> 1. Take water in bowl, add vinegar & lemon juice in it, select menu & press start, 2. When over wipe with soft and clean napkin after taking out power plug. <u>विधि :</u> 1. बाउल में पानी लेकर उसमें सिरका और नींबू रस डालें, मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. मुलायम और साफ तौलिये से ही पोंछें।
UC-3	Defrost Veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Veg - (Paneer, Green Peas, Corn etc.) <u>Method :</u> 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start, 2. When beep turn the food. <u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-4	Defrost Non veg	0.1 ~ 0.3 kg	Microwave safe bowl	Non-Veg - (Chicken, Mutton etc.) <u>Method :</u> 1. Take in Microwave Safe Bowl, select menu and press start, 2. When beep turn the food. <u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव सेफ बाउल में लेकर मीनू चुनें और स्टार्ट दबाएं। 2. 'बीप' सुनाई देने पर खाने को पलट दें।
UC-5	Dehumidification	0.3 kg	Microwave safe bowl	Namkin, Biscuits, Bhujia, Papad and Wafers etc. <u>Method :</u> 1. In MWS bowl add the food to be dehumidified. Select menu and press start. <u>विधि :</u> 1. खाना सुखाने के लिए उसे माइक्रोवेव सेफ बाउल में रखें। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं।
UC-6	Yogurt	0.3 kg	Microwave safe bowl	Milk, Curd, Sugar, Colour and Essence etc. <u>Method :</u> 1. Put lukewarm milk in MWS bowl. Add curd, sugar, colour and essence to it. Stir it very well. Select menu and press start. On beep, stir well. <u>विधि :</u> 1. माइक्रोवेव बाउल में गुनगुना दूध लें। दही, चीनी, रंग और इत्र डालें और अच्छी तरह मिलाएं। मीनू चुनकर स्टार्ट दबाएं। बीप सुनाई देने पर अच्छी तरह हिलाएं।

More or Less Cooking

ज्यादा या कम पकाना



Your food is cooking to how you like it by using the MANUAL COOK and INDIAN CUISINE programme there is no need to use the More/Less buttons.

आपका अन्न MANUAL COOK या INDIAN CUISINE प्रोग्राम से पका सकते हैं। उसके लिए आपका More/Less बटन इस्तेमाल करने की जरूरत नहीं है।

When cooking without AUTO FUNCTION you can extend the cooking time at any point using the More/Less key. There is no need to stop the cooking process.

जब आप AUTO FUNCTION के सिवा अन्न पकाते समय आप कुकिंग टाईम किसी भी समय पर कम या ज्यादा More/Less बटन इस्तेमाल करके कर सकते हैं। इसलिए आपको कुकिंग रोकने की जरूरत नहीं है।

In the following example I will show you how to change the preset INDIAN CUISINE programmes for longer or shorter cooking time.

निचे दिये उदाहरण में ऑटो कुक प्रणाली में कुकिंग टाईम कम या ज्यादा कैसे करेंगे ये देखिए।

Press STOP.

स्टॉप दबायें।



Set the required INDIAN CUISINE programme.

जो चाहिए वो ऑटो कुक प्रोग्राम सेट कीजिए।

Select weight of food.

अन्न का वजन चुनिए।

Press START.

स्टार्ट दबाईए।



Press More once. / More एक बार दबाएं।

The cooking time will increase by 10 seconds for each press of the key.

कुकिंग टाईम हर प्रेस से 10 सेकंड से बढ़ेंगे।

Press Less once. / Less एक बार दबाएं।

The cooking time will decrease by 10 seconds for each press of the key.

कुकिंग टाईम 10 सेकंड से हर एक प्रेस से कम हो जायेगा।



WARNING/चेतावनी

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

आप ये निर्धारित करें कि पकाने का समय आपने सही सेट किया है नहीं तो ज्यादा गर्म होने से आग या अवन को क्षति पहुँच सकती है।

Important safety instructions Read carefully and keep for future reference महत्वपूर्ण सुरक्षा सुचनाये ध्यान से पढ़ें और आपके माहिती में रखें।

- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.

कभी भी डोर, कंट्रोल पैनल, सुरक्षा इंटरलाक स्विच या अवन के किसी पार्ट से छेड़छाड़ न करें। मरम्मत के लिए कुशल तकनीशियन ही बुलाएँ।

- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.

कभी भी अवन खाली न चलाएँ, यह बेहतर होगा कि एक ग्लास पानी हमेशा अवन में रखें ताकि दुर्घटनावश खाली चलने पर पानी सारी ऊर्जा सोख लेगा।

- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety.(ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)

अडिह्युमिडिफिकेशन के हेतु अवन का प्रयोग न करें। इससे सुरक्षितता को खतरा हो सकता है।

- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.

कागज में लिपटा हुआ भोजन न पकाएँ जब तक कुकिंग पुस्तिका में ऐसा कोई निर्देश न हो।

- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.

पकाने के लिए कागजी तौलियाँ बजाएँ अखबार का प्रयोग न करें।

- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.

पकाने के लिए लकड़ी के बर्तन प्रयोग न करें, वे गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं। धातु के बर्तन और काकरी जिसमें धातु की परत हो प्रयोग न करें। हमेशा धातु की तारे निकाल कर ही अवन में रखें क्योंकि धातु से आर्किंग हो सकती है।

- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.

किचन टॉवल, नैपकीन और अन्य वस्तु आप अवन के फ्रंट सतह और दरवाजे के बीच रख के ना चलाए जिससे मायक्रोवेव लीकेज हो सकता है।

- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

रिसाइकल करे हुए कागज का प्रयोग न करें क्योंकि इसमें मिलावट होने का खतरा है, जिससे खाना पकाने समय चिनगारी या आग लगने का खतरा हो सकता है।

- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.

खाना पकाने के तुरंत बाद ग्लास टे पानी में न डालें। इससे यह टूट सकती है।

- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.

थोड़े भोजन के लिए कम समय चाहिए। साधारण समय से यह अधिक गर्म हो सकते हैं और जल सकते हैं।

- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.

यह निश्चित कर लें कि डोर अगली सतह से 8 सेमी पीछे हो कि उपकरण पलट नहीं।

- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
पकाने से पहले आलू, सेब जैसी चीजों को पिअर्स करे ।
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
अंडे को छिलके में मत पकाएँ । ऐसे पकाने से छिलके के अन्दर दबाव बढ़ सकता है और अंडा फट सकता है।
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
अवन में डीप फ्राई करने का प्रयत्न न करें ।
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
खाना पकाने या डिफ्रास्ट करने से पहले प्लास्टिक रैपिंग उतार लें । कुछ खाने में कवर करके जैसे कुकिंग पुस्तिका में बताया गया है प्रयोग कर सकते हैं ।
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
यदि अवन में धुँआँ दिखाई दे तो दरवाजा बन्द रखे, बन्द करके पावर सप्लाय से अवन हटा लें ।
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
जब खाना प्लास्टिक के फेंकने वाले बर्तन में पकाया जाता है या गर्म किया जाता है तो उसे लगातार चेक करें कि बर्तन खराब तो नहीं हो रहा ।
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
बच्चों को बिना निगरानी के अवन तभी प्रयोग करने दे जब उन्हें अवन सुरक्षित तरीके से प्रयोग पता हो और गलत तरीके से प्रयोग करने के खतरे भी पता हो ।

- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
तरल पदार्थ या अन्न बंद कंटेनर में ना पकाए जिससे वो एक्स्प्लोड हो सकता है ।
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
यदि अवन का दरवाजा क्षतिग्रस्त है तो उसे प्रयोग तब तक न करें जब तक किसी कुशल कारीगर से मरम्मत न करा लें ।
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use. 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.
ये आप देख ले की अवन प्रयोग के लिए चुने हुए बर्तन सही है या नहीं । अवन डोर, आउटर कॅबिनेट, रीयर कॅबिनेट, अवन कॅविटी, असेसरीज और डिशेस अवन ग्रील मोड में हो तब ना हुए जब आपने जाडे ग्लोव्स नहीं डाले हो क्योंकि ये चीजें गर्म होती हैं । क्लियर करने से पहले ये आप देख ले की ये गर्म नहीं है।

Technical Specifications / Two Recipes for starter

तकनीकी जानकारी / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

Warning

This appliance must be earthed/यह यन्त्र अर्थ किया जाना चाहिए

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes/पावर कॉर्ड का रंग निम्न निर्देशानुसार होता है-

BLUE ~ Neutral BROWN ~ Live GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:/वायरिंग करने का निर्देश :

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

BLUE/BLACK रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'N' पिन से

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

BROWN/RED रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'L' पिन से

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or $\frac{1}{2}$.

GREEN/YELLOW or GREEN रंग के वायर का कनेक्शन प्लग के 'E' $\frac{1}{2}$ से
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

यदि सप्लाय कॉर्ड क्षतिग्रस्त हो तो उसे निर्माता, सर्विस एजेंट या किसी योग्य व्यक्ति द्वारा बदलवा देना चाहिए ताकि सम्भावित खतरे बचा जा सके।

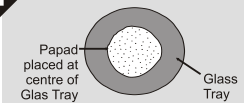
Technical Specification/तकनीकी जानकारी

		MH-6349EB
Power Input		230 V AC / 50 Hz
Output		800 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency		2450 MHz
Outside Dimension		485 mm(W) X 280 mm(H) X 377 mm(D)
Power	Microwave	1200 Watts
Consumption	Grill	1100 Watts
	Combination	2250 Watts

Two recipes for starter / नवसिखुए के लिए दो व्यंजन

NOTE : The time variation during Cooking of recipe depends upon the ingredients, method adopted & type of food category.
व्यंजन बनाने के दौरान, समय परिवर्तन खाने के तत्व या अंश, बनाने की विधि और खाने की श्रेणी पर निर्भर करता है।

1



1. ROASTED PAPAD
Procedure:
For making Single Papad :

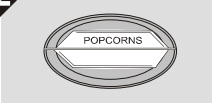
- Place the raw papad at the centre of Glass Tray, as shown in the picture above.
- Select Micro-100% Power Level and Cook time.
- After Papad cooking give standing time of 30-45 seconds.

For making more than one Papad :
*Place 2 or more papads over one another as shown in the picture above.

For Better Results :

- Sprinkle little water or oil over the papad.
- Wrap the papad in a tissue paper.
- *Note :** The cooking time may vary -
 - As per the composition of the papad material.
 - As per the Quantity of papad used.

2



1. भुने हुए पापड़
विधि :
एक पापड़ बनाने के लिए :

- ग्लास ट्रे के बीच में कच्चा पापड़ रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।
- माइक्रो-100% पावर स्तर और पकाने की अवधि चुनें।
- पापड़ पक जाने के बाद 30-45 सैकेण्ड का स्टैंडिंग टाइम दें।

एक से अधिक पापड़ बनाने के लिए :
*दो या अधिक पापड़ एक दूसरे के ऊपर रखें, जैसा कि ऊपर चित्र में दर्शाया गया है।

बेहतर परिणाम के लिए :

- पापड़ के ऊपर थोड़ा पानी या तेल छिड़कें।
- पापड़ को टिश्यू पेपर में लपेट दें।
- टिप्पणी :** पकाने के समय में अन्तर हो सकता है -
 - पापड़ की सामग्री की बनावट के अनुसार।
 - इस्तेमाल किए गये पापड़ों की मात्रा के अनुसार।

2. POP CORN : Place the pop corn bag to the glass tray properly as instructed on packing. Use Quick start to set 3-4 minutes. remove the bag after popping sound has stopped. Take care that bag corners do not touch sides while rotating.

Note: Attend popping process carefully. Do not overheat as cause flash fire.

2. पॉप कॉर्न : पॉप कॉर्न का बैग काँच की ट्रे पर रखें। quick start को 3-4 मिं के लिए रखें। बैग को हटा लें जब तक भुनने की आवाज खत्म हो जाए। ध्यान रखें कि बैग के किनारों को न छुएँ।

नोट - भुनने की क्रिया को ध्यानपूर्वक देखें। ज्यादा न भुने क्योंकि इसमें आग लग सकती है।

